

PODZIAŁ I CHARAKTERYSTYKA DROBIU

Drób to ptactwo domowe, które można podzielić na:

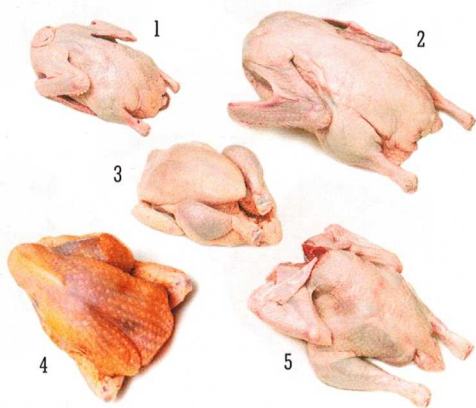
- drób grzebiący: kury, kurczaki, indyki, perliczki;
- drób wodny: gęsi, kaczki;
- drób gołębiowaty: gołębie.

Drób rzeźny to przede wszystkim: kury, indyczki, kaczki i gęsi.

Brojlery to drób ras mięsnych, intensywnie tuczony i przeznaczony na ubój. Określenie to stosuje się przede wszystkim do kur, ale także kaczek i indyków. Brojlery osiągają szybki przyrost masy w krótkim czasie, dzięki czemu są stosunkowo tanie w produkcji i hodowane na skalę przemysłową.

Kury to ptaki płci żeńskiej w wieku powyżej 6 miesięcy. Do uboju wykorzystywane są kury po zakończeniu okresu niesienia się. Mięso kur jest twarde, łykowate i suche. Bardziej cenione jako surowiec mięsny są tuszki kur mięsnych.

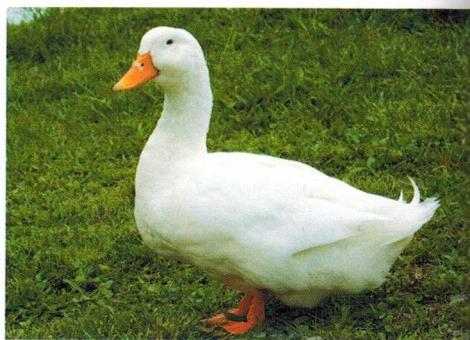
Indyki charakteryzują się dobrym umięśnieniem i korzystnym stosunkiem ilości mięsa do kości. Do uboju przeznacza się brojlery indycze – indyki w wieku ok. 12 tygodni, lub młode indyki rzeźne – od 14 do 24 tygodni. Indyczki brojlery osiągają masę od 3,5 do 4,5 kg, a indorki od 3,6 do 5,6 kg. Indyki rzeźne osiągają masę 4–12 kg. Indyki zajmują drugie miejsce jako surowiec w produkcji mięsa drobiowego.



Ryc. 4.1. Porównanie tuszek drobiowych
1 – kaczka, 2 – gęś, 3 – kurczak, 4 – perliczka, 5 – mały indyk



Ryc. 4.2. Kurczęta brojlery



Ryc. 4.3. Kaczka



Ryc. 4.4. Indyk



Ryc. 4.5. Gęsi



Ryc. 4.6. Perliczka

Kaczki – w hodowli przemysłowej wykorzystywane są rasy pekin i piżmowe. Kaczki rasy pekin mają białe upierzenie, osiągają dojrzałość ubojową w wieku 7 tygodni, przy masie ciała ok. 2,8 kg. Tuszki kaczek tej rasy są znacznie otuszczone, mają słabo rozwinięte mięśnie piersiowe. Cechy te korzystniej wypadają u kaczek rasy piżmowej o kolorowym upierzeniu. Do uboju przeznaczają się osobniki w wieku 10–12 tygodni, przy masie ciała od 2,5 kg do 4,3 kg.

Gęsi dzieli się na trzy typy użytkowe: gęsi lekkie, średnie i ciężkie. Masa ciała dorosłych gąsiorów wynosi od 4,4, do 11 kg. Gęsi zajmują ostatnie miejsce jako źródło mięsa drobiu.

Perlica domowa, perliczka to ptak wywodzący się z Afryki. Hodowany jest często dla bardzo smacznego mięsa i jaj w Stanach Zjednoczonych oraz w krajach śródziemnomorskich. W Polsce rzadko się go hoduje. Mięso perliczek przypomina smakiem mięso dzikiego ptactwa. Masa ciała sztuk dorosłych wynosi 1,5–2,0 kg. Jaja cechują się wyjątkową trwałością, można je przechowywać nawet kilkanaście miesięcy. Mają od 3,6 cm do 5,6 cm długości. Skorupka jest brązowożółta o różnych odcieniach. Jaja perlicze polecane są szczególnie w diecie dzieci i rekonwalescentów.

Gołębie dzieli się na dzikie oraz udomowione. Hoduje się je głównie na terenach USA, a także we Włoszech, Francji i na Węgrzech. Najczęściej spotykanymi odmianami gołębi hodowlanych są: biały king, gołąb teksański, carneau i mondain, a także strasser i skowronek. Gołębie tuczone są hodowane przede wszystkim z uwagi na delikatne, soczyste, smaczne i lekkostrawne mięso. Tuszka gołębia niemal w 26% składa się z piersi, natomiast uduka stanowią około 10%. Nadające się do uboju gołąb waży od 300 do 600 g, natomiast gołębie sprawione od 200 do 400 g. W obrocie handlowym dostępne są sprawione, mrożone tuszki gołębia.

CECHY SENSORYCZNE MIĘSA DROBIOWEGO

O jakości sensorycznej decydują: smak i zapach, tekstura, soczystość i barwa.

Smak i zapach mięsa ptaków starszych są bardziej intensywne niż ptaków młodych, stąd rosół z kury jest smaczniejszy niż rosół z kurcząt. Bardziej cenione jest mięso z hodowli ekstensywnej (powolnej, bez środków wspomagających hodowlę) niż intensywnej. Mięso z piersi ma smak łagodniejszy niż mięso z nóg. Smak i zapach mięsa drobiowego zależą również od rodzaju karmy, szczególnie podawanej krótko przed ubojem.

Tekstura. Mięso drobiu młodego, w szczególności brojlerów, jest bardziej kruche od mięsa ptaków starszych. Wynika to z mniejszej grubości włókienek mięśniowych. Dobrą kruchość mięsa drobiowego uzyskuje się po 4–5 godzinach dojrzewania po uboju w temperaturze 2–4°C. Dłuższego czasu dojrzewania wymaga mięso gęsi i indyków, a także kur po okresie nieśności – co najmniej 24 godzin.

Soczystość. Mięso z udek drobiowych uważane jest za bardziej soczyste niż mięso z piersi. Soczystość zależy od prawidłowo przeprowadzonego dojrzewania.

Barwa mięsa drobiowego zależy od zawartości mioglobiny i hemoglobiny. Większe stężenie tych barwników występuje w mięśniach udowych niż w mięśniach piersiowych. Mięso kaczek i gęsi jest ciemniejsze niż kur, kurcząt i indyków.

SKŁAD CHEMICZNY I WARTOŚĆ ODŻYWCZA MIĘSA I PODROBÓW DROBIOWYCH

Mięso drobiu jest przede wszystkim źródłem wysokowartościowego białka, występującego w większej ilości w mięśniach piersiowych niż udowych. W porównaniu do białka zwierząt rzeźnych zawiera mniej kolagenu. Mięśnie piersiowe kurcząt zawierają ok. 2,2% kolagenu, mięśnie udowe 6,5%, natomiast mięso wołowe i wieprzowe – od 7 do 25% kolagenu. Tłuszcz drobiowy charakteryzuje się korzystniejszym składem kwasów tłuszczowych niż tłuszcz zwierząt rzeźnych, ponieważ zawiera więcej nienasyconych kwasów tłuszczowych oraz mniejsze ilości cholesterolu. Zawartość tłuszczu w mięsie drobiu zależy przede wszystkim od gatunku, wieku i sposobu odżywiania ptaków. Najwięcej tłuszczu zawiera mięso drobiu pływającego – kaczek i gęsi, przy czym sztuki starsze mają więcej tłuszczu niż młode. Mięso drobiu, podobnie jak zwierząt rzeźnych, zawiera 1–2% węglowodanów.

Mięśnie drobiu charakteryzują się delikatną strukturą włókien, dzięki temu szybciej ulegają zmiękczeniu, są lekkostrawne.

Tabela 4.1. Temperatura topnienia i zawartość kwasów tłuszczowych w tłuszczach drobiowych zwierzęcych¹

Tłuszcz	Temperatura topnienia °C	Kwasy nasycone %	Kwasy nienasycone %			
			kwas oleinowy	kwas linolowy	kwas linolenowy	kwas arachidonowy
kurzy	32–38	28–31	47–51	14–18	0,7–10	0,3–0,5
indycki	31–33	28–33	39–51	13–21	0,8–1,3	0,2–0,7
gęsi	28–34	30	57	8	0,4	0,05
kaczy	31–36	27	42	24	1,4	0,20
wieprzowy	33–46	38–47	41–51	3–10	0,3–0,7	0,4–1,0
wołowy	40–48	53–60	42–44	2–5	0,3–0,7	0,0–0,5

Tabela 4.2. Skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa i podrobów drobiowych²

Nazwa produktu	Przeciętna zawartość w 100 g części jadalnych										
	woda (g)	tłuszcze (g)	białko (g)	wapń (mg)	fosfor (mg)	żelazo (mg)	magnez (mg)	witamina A (µg) ekwiwalent retinolu	witamina B ₁ (mg)	witamina B ₂ (mg)	witamina PP (mg)
gęś, tuszka	53,3	31,8	14,1	5	152	2,4	18	30	0,120	0,033	6,40
indyk, tuszka	75,3	6,8	17,0	6	226	0,6	27	13	0,048	0,180	6,00
mięso z piersi indyka, bez skóry	78,7	0,7	19,2	2	238	0,5	35	9	0,036	0,150	4,92
mięso z udźca indyka, ze skórą	74,2	6,4	18,4	5	213	0,8	26	20	0,056	0,256	9,04
kaczka, tuszka	57,2	28,6	13,5	8	149	2,1	14	24	0,177	0,226	3,45
kurczak, tuszka	71,2	9,3	18,6	10	187	1,2	20	9	0,083	0,159	5,16
mięso z piersi kurczaka, bez skóry	76,3	1,3	21,5	5	240	0,4	33	6	0,09	0,153	12,44
mięso z ud kurczaka ze skórą	72,0	10,2	16,8	9	196	0,7	23	20	0,08	0,226	2,78
wątróbka kurczaka	72,8	6,3	19,1	8	320	9,5	21	9304	0,360	2,7	10,20
żółtek kurczaka	76,2	4,2	18,2	8	135	3,5	13	65	0,09	0,05	4,5